

Aide-mémoire destiné aux exploitants d'établissements de vente au détail et de restauration concernant le nettoyage et l'assainissement pour prévenir la contamination par *Listeria monocytogenes*

Les équipements, les pièces d'équipement, les surfaces de travail, le matériel et les ustensiles qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyés et assainis afin d'assurer la salubrité des lieux et de préserver l'innocuité des aliments qui sont produits dans ces lieux. Le nettoyage et l'assainissement sont deux **étapes** distinctes et indissociables d'un même processus :

- Le **nettoyage** sert à déloger toutes les particules d'aliments et les saletés des surfaces entrant en contact avec les aliments et est essentiel pour un assainissement ultérieur efficace.
- L'**assainissement** permet de réduire sous un seuil sécuritaire le nombre de microorganismes sur les surfaces.

<u>Pour effectuer le nettoyage :</u>

Démonter les équipements quotidiennement ou plus fréquemment dès qu'il y a un risque de contamination et dans tous les cas de contamination croisée (aliments crus/aliments cuits).

Prélaver pour enlever la majorité des particules d'aliments (rincer à l'eau courante).

Laver et récurer (en brossant énergiquement à l'aide d'un instrument non métallique) afin de retirer toute trace de saleté des surfaces par l'action d'un détergent à usage alimentaire.

Rincer pour éliminer les substances dissoutes par le détergent ainsi que les résidus de détergent.

<u>Pour effectuer l'assainissement:</u>

Utiliser un assainisseur à usage alimentaire. Actuellement, les produits à base de chlore, ammonium quaternaire, d'iode et les acides peracétiques (APA ou PAA en anglais) sont des produits qui peuvent agir adéquatement sur *Listeria monocytogenes*. Chacun de ces produits a ses caractéristiques (efficacité, coût, facilité d'utilisation, etc.). Pour ce, consulter la liste non exhaustive de compagnies qui distribuent ces produits et dont les coordonnées figurent en annexe. Consulter et respecter les informations décrites sur la fiche d'utilisation du produit.

Respecter les instructions du fabricant relatives à la **concentration** du produit, au **mode d'utilisation**, à la **température de l'eau,** au **temps de contact**, à la nécessité de **rincer ou non.**

Immerger l'objet dans une solution d'assainisseur ou le vaporiser. Il est recommandé de préparer la solution juste avant de s'en servir pour qu'elle conserve son pouvoir assainissant (empêcher l'évaporation du produit).

Sécher à l'air**.**

<u>RECOMMANDATIONS</u>

Il est fortement recommandé de consulter les fabricants de produits de nettoyage et d'assainissement afin de déterminer les produits qui sauront répondre aux besoins particuliers de votre établissement (type de résidus et type de surfaces). Vous trouverez, en annexe, une liste <u>non exhaustive</u> de compagnies opérant au Québec.

- Maintenez les surfaces lisses et en bon état. Remplacez les surfaces abîmées (manches de couteaux) ou fissurées (planches de travail).
- Utilisez de l'eau potable en tout temps pour toutes les étapes de nettoyage et d'assainissement.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments à découvert lorsque vous procédez à des opérations de nettoyage et d'assainissement.
- Afin de s'assurer que le **programme de nettoyage et d'assainissement** est appliqué correctement, il doit être affiché bien en vue et contenir les renseignements suivants :
  - le nom de la pièce d'équipement (planche à découper, couteau, etc.) et les instructions relatives au démontage de l'appareil;
  - les méthodes de nettoyage et d'assainissement à observer pour chaque équipement, les produits à utiliser et leurs concentrations, la température précise de l'eau, le temps de contact de l'assainisseur, etc.;
  - la fréquence de nettoyage;
  - la ou les personnes responsables.

Lien Internet vers le document « <u>Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires</u> »

Lors d'une contamination dans l'environnement et dans le contexte d'une éclosion de toxi-infection alimentaire à *Listeria monocytogenes* - <u>Après avoir effectué un nettoyage renforcé (démontage complet des équipements et récurage vigoureux des surfaces)</u>*<u>:</u>*

- utiliser un assainisseur reconnu pour usage alimentaire ainsi que pour son efficacité contre *Listeria* et suivre le mode d'application du produit fourni par le fabricant;
- dans le cas d'une contamination à *Listeria*, une option optimale pour se débarrasser de la souche bactérienne pourrait être l'utilisation d'une solution d'ammonium quaternaire à double concentration et en doublant le temps de contact habituel (par exemple, si le fabricant indique d'utiliser le produit à une concentration de 400 ppm pour un temps de contact de 10 minutes en doublant, nous aurons 800 ppm durant 20 minutes), suivi d'un rinçage à l'eau potable et d'effectuer par la suite un second assainissement cette fois, en respectant le mode d'emploi recommandé par le fabricant (concentration, température de l'eau, temps de contact et nécessité de rincer ou non);

  <u>ou</u>

- utiliser une solution d'hypochlorite de sodium à une concentration de 1000 ppm (soit, 17 ml pour un concentré de départ entre 5 à 6% ou 8 ml pour un concentré à 12% auxquels on ajoute de l'eau potable pour obtenir un volume final de 1000 ml) pour un temps de contact de 1 minute. Si cette surface ou cet équipement est utilisé immédiatement, rincer à l'eau courante potable avant utilisation. Pour une utilisation le lendemain, laisser sécher à l'air;
- **ne pas utiliser de jet d'eau à pression dans le cas de *Listeria*.**

  Il est à noter que les assainisseurs chimiques agissent difficilement sur les surfaces (planches) de plastique. L'utilisation d'un lave-vaisselle qui permet un assainissement thermique à 82^{0}C (180^{0}F) est une façon adéquate d'assainir le plastique. Si l'équipement est trop volumineux ou que l'établissement ne possède pas de lave-vaisselle, procéder manuellement en récurant à fond la surface ou l'équipement et en nettoyant au moyen du détergent approprié pour le type de saleté à déloger suivi d'un rinçage à l'eau potable (au moins 43^{0}C) puis d'un trempage ou vaporisation d'une solution d'hypochlorite de sodium à 1000 ppm pendant au moins 1 minute, suivi d'un rinçage final avec de l'eau chaude à 77^{0}C (170^{0}F) au moins 30 secondes, serait adéquat. Consulter votre fournisseur de produits de nettoyage et d'assainissement pour toute autre recommandation.

ANNEXE

Il est fortement recommandé de consulter les fabricants de produits de nettoyage et d'assainissement afin de déterminer les produits qui sauront répondre aux besoins particuliers de votre établissement (type de résidus et type de surfaces). Voici une liste non exhaustive de compagnies qui commercialisent ces types de produits au Québec.

Laboratoires Choisy Ltée	**819 228-5564**
Johnson Diversey Canada inc.	**1-800 668-7171**
Ecolab Co.	**1-800 352-5326**
Sani-Marc inc.	**450 449-4726 / 819 758-1541 / 418 651-9835**
Omni-Chem inc.	**514 645-6199**
West Penetone	**514 355-4660 / 1-800 361-8927**
Les Chimiques B.O.D. inc.	**450 443-5556**